

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Kenyerek
(közvetett, kovászos technológiával készült)

Budapest, 2025.

Kenyerek

A KMÉ védjegy elnyerésére olyan kenyér elnevezésű termékkel lehet pályázni, amit döntő részben gabonaőrleményekből közvetett, kovászos (élesztős vagy hozzáadott élesztő nélküli) technológiával, tésztaélesztéssel, alakítással, lazítással, sütéssel állítanak elő, majd csomagolva vagy csomagolás nélkül hoznak forgalomba, és amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a késztermék a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) előírásán túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

Összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- A gyártás kizárólag hazai liszt alapanyagból történhet, melyre vonatkozóan negyedévente kötelező a DON toxin vizsgálat (a malom mérései is elfogadhatók).
- Kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyvben felsorolt összetevők használhatók fel az alábbiak kivételével:
 - kovászt helyettesítő kovászkészítmény
 - szójatermékek
 - starterkultúra
 - pálmaolaj, kizárólag abban az esetben használható, ha az fenntartható RSPO igazolással rendelkezik
 - tartósítószer
 - étkezési ecetsav
 - ételecet
 - burgonyapehely

Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- A termék kizárólag közvetett, kovászos (élesztő vagy hozzáadott élesztő nélküli) technológiával készülhet.
- Burgonyával dúsított termék gyártásánál a burgonyás jelző abban az esetben használható, ha a főtt burgonya aránya lisztre számítva legalább 12 %(m/m).
- A megnevezésben az MÉ-ben foglalt kenyér elnevezést ki kell egészíteni a „kovászos” / „vadkovászos” jelzővel.
- Savfok:
 - rozskenyerek, illetve teljes kiőrlésű kenyerek esetében: 5-10
 - egyéb kenyér esetében: 4-8

A KMÉ védjegyes kenyér fagyasztásra nem készíthető.

Csomagolatlan termék minőség megőrzési időtartama: legfeljebb 3 nap.

Csomagolt termék esetében a csomagolási eljárás technológiája határozza meg a minőség megőrzési időt.

Kovász (élesztős) technológiai mutatói:

- o kovász nagyság: minimum 40 % (m/m)
- o kovász sűrűség: minimum 60 % (m/m)
- o kovász érési ideje: minimum 10 óra.

Választható elemek

A KMÉ védjegyek elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fenti, kötelezően teljesítendő előírásokon túlmenően megfelel az I. és II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék előállításának folyamata:

A termék önellenőrzése

1. A terméknek napi gyártási tételekből véletlenszerűen (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és/vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében

- Bélzet szárazanyagára vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve
- Savfok
- Tömeg

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedévből kerüljön be legalább egy minta.

5. A termék mikrobiológiai ellenőrzése Salmonella és E.coli, Penészgomba paraméterekre vonatkozóan kéthavonta saját, vagy külső laboratóriumban vizsgálva.
6. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.

A termék előállítás folyamata

7. KMÉ védjegyes alap-és/vagy járulékosanyag felhasználása
8. Fémdetektoros, vagy röntgendetektoros ellenőrzés minden kimenő szállítócsomagolásra.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- **Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása**

9. Az üzem/pályázó a termék előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (pl. termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy meghatározott részét.

(A vállalkozás rendelkezik minősített zöld termékkel, zöld szolgáltatással, vagy értékesít zöld energiát /napenergia, szélenergia, vízenergia, biogáz, geotermikus energia/.

Igazolás az elmúlt üzleti év teljes és megújuló villamos energia fogyasztásának megoszlásáról).

- **Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása**

10. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl. regeneratív hővisszanyerés, hulladékhő hasznosítása, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

(Igazolni kell, hogy

- van-e környezetvédelmi megfelelése, igazolása
- vesz-e igénybe működéséhez minősített zöld terméket vagy szolgáltatást.

Rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre.

Annak vizsgálata szükséges, hogy a vállalkozás, illetve az annak értékláncaiban szereplő vállalkozások által felhasznált anyagok mekkora hányada számít újrahasznosított, visszaigényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagnak /körforgásos gazdaság/.)

11. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.
(Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hőt vagy gőzt igénylő más ipari folyamatok számára).
12. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító, az MSZ EN ISO 14001:2015 számú szabvány szerinti Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) vagy EMAS (Környezetvédelmi vezetési és hitelesítési rendszer) alkalmazása.
(Évente jelentés készítése, amely bemutatja az energiafelhasználást, hulladékkezelést, vízhasználatot és az egyéb környezeti hatásokat.)
13. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer.
(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)
14. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása.
(A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. A vállalkozás használ a körforgásos gazdaság elvei szerint alapanyagokat, hulladékból előállított másodnyersanyagokat és a terméktervezés során figyelembe veszik a körforgásos gazdaság követelményeit a termék csomagolására is kiterjedően.)
15. Környezetkímélő hulladékgazdálkodási rendszer működtetése. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás dokumentált formában.
(A vállalkozásnak van engedélye a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagok hulladékká válásuk után környezetet nem szennyező módon történő kezelésére, összegyűjtésére, szállítására, tárolására és lerakására.)
16. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
17. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)

- **Zöld minősítés**

18. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
19. Zöld beszerzési politika dokumentáltan: olyan beszállítók előnyben részesítése, akik fenntarthatósági beruházásokat hajtottak végre.
(A vállalkozás a beszállítóival környezetvédelmi értékelést végeztet a termékek és/vagy szolgáltatások tekintetében. Annak bemutatása, hogy a beszállítók milyen arányban használnak fel például megújuló energiaforrásokat, figyelembe vesznek-e épületenergetikai szempontokat, környezetkímélő hulladékrendszert működtetnek, minimalizálják a logisztikai hálózat és a szállítás környezeti hatását.)
20. A vállalat rendelkezik SBTi (Science Based Target Initiative) vállalással.
21. A termék előállításakor felhasznált alapanyag az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően tanúsított ökológiai termelőtől (gazdasági szereplőtől vagy gazdálkodói csoporttól) származik, vagy extenzív gazdálkodásból származik, vagy más tudományosan igazolható módon csökkentett környezeti lábnyommal rendelkező termelésből származik. *(Pl. ökológiai jelöléssel ellátott termék, környezetbarát termék.)*
- **Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása**
22. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
23. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- **Szállítás**
24. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
25. A növényvédőszer, a talaj termékenységét fenntartó, javító anyagok gyártása 100 km-en belül történik és onnan kerülnek a termelőhelyre.
26. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
27. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

28. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
29. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
30. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.